

[Erdbeer Vanille Schnitten](#)

Hallo!

Zum ersten Mal habe ich beim Wochenendeinkauf heimische Erdbeeren erstanden. Ich persönlich finde, man schmeckt den Unterschied. Vielleicht bilde ich es mir auch nur ein. Aber egal! Ich bleibe bei meiner Devise und kaufe vorwiegend heimische Erdbeeren.

Wir haben heuer auch welche im Garten gesetzt, es wird aber noch etwas dauern bis wir die ernten können. Genau genommen, hat sie meine Tochter gesetzt. In ihrem Garten. Sie ist nämlich eine kleine Hobbygärtnerin mit eigenem, kleinen Garten. Da darf sie ansetzen, was sie möchte.

Heuer waren es eben Erdbeeren, Salat, Karotten, Radieschen und viele Ringelblumen.

Aber nun wieder zu den Erdbeeren. Einige wurden gleich vernascht. Aber einige wurden von mir für die Erdbeer Vanille Schnitten in Sicherheit gebracht.

Erdbeer Vanille Schnitten

Biskuit:

4 Eier
150 g Zucker
100 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker

Creme:

300 g Mascarpone
60 g Staubzucker
250 g Landliebe Vanillepudding
250 ml Schlagobers
1/2 TL Vanilleextrakt
1 Pkg. Erdbeeren

Eier trennen und Eiklar zu Schnee schlagen. Zucker, Vanillezucker und Dotter dazugeben und gut unterrühren. Zuletzt das Mehl und Backpulver unterheben. Das Backblech mit Backpapier auslegen und mit flüssiger Butter bestreichen. So löst sich der Biskuitboden leichter vom Backpapier. Bei 180°C zirka 12-15 Minuten backen.

Für die Creme die Mascarpone cremig schlagen. Staubzucker und Vanillezucker unterrühren. Vanillepudding zugeben und unterheben. Schlag steif schlagen und unter die Creme heben. Auf dem ausgekühlten Biskuitkuchen verteilen und mit Erdbeeren belegen.

Bei schönem Wetter will ich nicht ewig in der Küche stehen und deshalb habe ich mich für gekauften Vanillepudding entschieden und habe keinen selber gemacht. So erspar ich mir die Zubereitung und vor allem das Auskühlen des Puddings.

Die Schnitten sind somit rasch gemacht und schon kann man sie auf der Terrasse in der Sonne genießen.

Ich hoffe ja sehr, dass jetzt endlich der Frühsommer ins Lande zieht. So können wir den ganzen Tag den Garten genießen und ein lauer Abend mit einem Gläschen Wein wäre doch auch wieder mal fein.